



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena satura TITULLAPA

Nozares/sektora nosaukums	Tūrisma nozare
Profesionālā kvalifikācija	"Vīnzinis"
Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenis	4. LKI līmenis

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura centrs

Metodiskais atbalsts:

Projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai"
Ruta Ančupāne

Izpildītājs:

SIA "Restorānu servisa skola"

Darba grupas vadītājs:

Gunta Stepanova

Darba grupa:

Ira Gaile, Solvita Pazāne, Jānis Kaļķis, Raitis Akerblūms

Vērtētāji:

Latvijas Darba devēju konfederācija
Nozares eksperts: Aigars Lukstiņš

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība
Nozares eksperts: Reinis Rimša

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena PROGRAMMA
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Vīnzinis", 4. LKI līmenis

Mērķis	Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences atbilstoši profesijas standarta prasībām vai profesionālās kvalifikācijas prasībām.									
Darba uzbūve	Uzdevumu skaits		5							
	Uzdevumu veidi		Situācijas izvērtējums, praktiskais darbs.							
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs		100 min.							
Uzdevumu apraksts	<p>1. Atbildēt uz jautājumiem par vīna darīšanas reģioniem, vīna darīšanu, vīna darītavām, vīna uzglabāšanu, vīnogu šķirnēm, vīnziņa darbu pienākumiem restorānā (izpildes laiks 25 min.)</p> <p>2. Uzrakstīt pārskatu angļu valodā par doto vīnu, iekļaujot tajā informāciju par vīna izcelsmes valsti, reģionu, apelāciju, vīnogu veidu, vīna tipu, klasifikāciju, iespējamo vecumu un citām pazīmēm. (izpildes laiks 25 min.)</p> <p>3. Sakārtot vīna karti atbilstoši dotajai vīna kartes sagatavei un noteikt pasūtījumam nepieciešamo apjomu. (izpildes laiks 25 min.)</p> <p>4. Pārbaudīt piegādāto vīnu atbilstību pasūtījumam un pieņemt lēmumu par tālāko rīcību ar piegādāto preci. Noteikt piegādāto vīnu uzglabāšanas temperatūru. Uzdevumu izpildīt 4. uzdevuma darba lapā (3. pielikums). (izpildes laiks 19 min.)</p> <p>5. Pasniegt sarkanvīnu ar aerācijas metodi trim viesiem. Laika limits sešas minūtes. (izpildes laiks 6 min.)</p> <p>2., 3. un 4. uzdevumu eksaminējamais var veikt, ja 1. uzdevumā iegūti vismaz 55% no tajā maksimāli iegūstamā punktu skaita</p>									
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi	Eksāmena norisei nepieciešama telpa, kas aprīkota ar ūdens padevi, kanalizāciju un izlietni vai trauku mazgājamo mašīnu. Servants, galds, glāzes, dekanteri, salvetes, paplātes, vīns, vīna attaisāmais, dators, šampanieša spainītis, ledus, vīna groziņš, sērkociņi, svece, šķīvīši.									
Vērtēšanas kārtība	Uzdevumu izpildi vērtē eksaminācijas komisija. Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 110, kas atbilst 100%. Eksāmens ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60%. Eksāmena vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:									
Iegūto punktu skaits	1–16	17–32	33–49	50–65	66–74	75–83	84–91	92–100	101–106	107–110
Uzdevumu izpildes apjoms (%)	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildei nepieciešamo
MATERIĀLO LĪDZEKĻU PAPLAŠINĀTS SARAĶSTS
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Vīnzinis", 4. LKI līmenis**

Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti	<p>Telpa, kas aprīkota ar ūdens padevi, kanalizāciju un izlietni vai trauku mazgājamo mašīnu, ledus ģenerators, dators un programmas.</p> <p>Vīna uzglabāšanas telpa ar aprīkojumu (plaukti, skapji u.c.).</p>
Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	<p>Servants, galds, krēsli, galdauti, glāzes, dekanteri, salvetes, paplātes, vīns, vīna attaisāmais, dators, šampanieša spainītis, ledus, vīna groziņš, sērkociņi, svece, šķīvīši, papīrs pildspalvas.</p> <p>Sarkanvīns 1 pudele.</p>

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena
UZDEVUMU KOMPLEKTS**
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Vīnzinis", 4. LKI līmenis

1. uzdevums. Atbildēt uz jautājumiem par vīna darīšanas reģioniem, vīna darīšanu, vīna darītavām, vīna uzglabāšanu, vīnogu šķirnēm, vīnziņa darbu pienākumiem restorānā. Uzdevumu izpildīt 1. uzdevuma darba lapā (1. pielikums).
(izpildes laiks 25 min.)

2. uzdevums. Write a review about wine CHABLIS in English, including information about country of origin, region, appellation, variety(-s) of grapes used in particular wine, type of wine, classification, vinification, aging potential and other possible information.
(izpildes laiks 25 min.)

3. uzdevums. Sakārtot vīna karti atbilstoši dotajai vīna kartes sagatavei (2. pielikums, **Datne 1v_1k_3uzd**) un noteikt pasūtījumam nepieciešamo apjomu:
(izpildes laiks 25 min.)

- 3.1. Noteikt doto vīnu veidu, ierakstīt to 2. pielikuma H kolonnā;
- 3.2. Sakārtot vīnus loģiskā secībā, kādā tie būtu ierakstāmi vīna kartē.
- 3.3. Paskaidrot, pēc kādiem principiem ir sakārtoti vīni vīna kartē.
- 3.4. Uzrakstīt vajadzīgo pudeļu daudzumu pirmajam pasūtījumam restorānā, kurš vēl nav atvērts apmeklētājiem, bet ir zināms, ka tajā būs 30 sēdvietas, pamatot plānoto apjomu.

4. uzdevums. Pārbaudīt piegādāto vīnu atbilstību pasūtījumam un pieņemt lēmumu par tālāko rīcību ar piegādāto preci. Noteikt piegādāto vīnu uzglabāšanas temperatūru. Uzdevumu izpildīt 4. uzdevuma darba lapā (3. pielikums).
(izpildes laiks 19 min.)

5. uzdevums. Pasniegt sarkanvīnu ar aerācijas metodi trim viesiem. Laika limits sešas minūtes.
(izpildes laiks 6 min.)

1. uzdevuma darba lapa

Norādījumi par darba izpildi

1. 1. – 23. jautājumā atzīmē tikai vienu pareizās atbildes variantu, apvelkot pareizo atbildi
 24. – 25. jautājumam ierakstot pareizo atbildi.
2. Darba izpildes laiks 25 minūtes.

1. Kā uz Vācijas vīnu etiķetē apzīmē vīnus no vēlas ražas vīnogām?
 - a) Trockenbeerenauslese
 - b) Beerenauslese
 - c) Auslese
 - d) Spatlese
2. Kura no minētajām ir sarkanā(tumšā) vīnogu šķirne, ko izmanto vīnu gatavošanā?
 - a) Cabernet Sauvignon
 - b) Sauvignon Blanc
 - c) Sauvignon Gris
 - d) Riesling
3. Kāda ir vispārpieņemtā pasniegšanas temperatūra baltvīnam?
 - a) +4°C līdz +6°C
 - b) +10°C līdz +12°C
 - c) +16°C līdz +18°C
 - d) +22°C līdz +28°C
4. Kādus sarkanvīnus vēlams dekantēt?
 - a) Ilgi izturētus
 - b) Jaunus un augļainus
 - c) Vieglus un nesarežģītus
 - d) Vīnus, kuriem ir veikta "*aukstā stabilizācija*"
5. Kādiem sarkanvīniem vēlams veikt aerācijas procesu?
 - a) Ilgi izturētiem
 - b) Jauniem, spēcīgiem un intensīviem
 - c) Viegliem un nesarežģītiem
 - d) Vīniem, kuriem ir veikta "*aukstā stabilizācija*"
6. Ko nozīmē uz vīna pudeles etiķetes uzraksts "Appellation d' Origine Controlee"?
 - a) Īpašuma nosaukums
 - b) Vīna kvalitāte tiek kontrolēta pēc izcelsmes vietas
 - c) Vīns ar augstu alkohola līmeni
 - d) Ražas novākšanas gads
7. Ko nozīmē termins *Brut* uz dzirkstošā vīna etiķetes?
 - a) Vīna salduma pakāpes apzīmējums
 - b) Vīnogu šķirne
 - c) Vīns ir izturēts uz nogulsnēm
 - d) Vīna darītavas nosaukums

8. Kā vislabāk atdzesēt vīnu pasniegšanas laikā?
- Ievietot pudeli spainī ar ūdeni un ledu
 - Ievietot pudeli saldētavā
 - Ievietot pudeli ledusskapī
 - Novietot pudeli vēsā telpā
9. Kāda ir vispārpieņemtā sarkanvīna pasniegšanas temperatūra?
- +3 °C līdz +5 °C
 - +10 °C līdz +14 °C
 - +16 °C līdz +18 °C
 - +6 °C līdz +8 °C
10. Kādēļ pēc pudeles atvēršanas vīnziniem ir jāpasmaržo korķis?
- Jāpārlicinās vai vīns nav bojāts
 - Tāda ir "*procedūra*"
 - Jāpārlicinās par pareizu pasniegšanas temperatūru
 - Jāpārlicinās par korķa materiāla stāvokli
11. Kādi piederumi nepieciešami sarkanvīna dekantēšanai?
- Šķiltavas, galda lampa, karafe, vīna pudele
 - Sērkokociņi, svece, vīna pudele, karafe, pudeļu atveramais
 - Sērkokociņi, spirta lampa, karafe, pudeļu atveramais
 - Svece, šķiltavas, vīna pudele, karafe
12. Kurā no minētajām valstīm viena no galvenajām vīnogu šķirnēm ir Riesling?
- Vācijā
 - Francijā
 - Spānijā
 - Itālijā
13. Kurā valstī ražo Champagne?
- Itālijā
 - Francijā
 - Vācijā
 - Portugālē
14. Kura vīnogu šķirne ir viena no galvenajām Champagne ražošanā?
- Chardonnay
 - Sangiovese
 - Gamey
 - Auxerrois
15. Kurā valstī atrodas tālākais vīna darīšanas apgabals uz ziemeļiem, kurā tiek gatavots vīns komerciālos nolūkos lielos apjomos?
- Austrijā
 - Francijā
 - Vācijā
 - Spānijā
16. Ar kādu terminu Vācijā tiek apzīmēti dzirkstošie vīni?
- Sekt
 - Spumante

- c) Marc;
 - d) Cava
17. Kura ir galvenā sarkanā (tumsā) vīnogu šķirne Austrālijā, Barossa Valley?
- a) Shiraz
 - b) Gamay
 - c) Merlot
 - d) Riesling
18. Kura no minētajām ir dominējošā vīnogu šķirne Luāras ielejā?
- a) Chenin blanc
 - b) Pinot blanc
 - c) Silvine;
 - d) Muscat
19. Kāds ir visaugstākais vīna kvalitātes rādītājs Itālijā?
- a) DOCG
 - b) AOC
 - c) IGT
 - d) QbA
20. Kurā valstī tiek gatavots stiprinātais vīns Muscat de Rivesaltes?
- a) Portugālē
 - b) Francijā
 - c) Vācijā
 - d) Spānijā
21. Kāda ir vispārpieņemtā dzirkstošo vīnu pasniegšanas temperatūra?
- a) +10 °C līdz +12 °C
 - b) +12 °C līdz +14 °C
 - c) +16 °C līdz +18 °C
 - d) +6 °C līdz +8 °C
22. Kuri ir doto vīnu gatavošanas reģioni? (Savienot vīna nosaukumu (cipars) ar tā gatavošanas reģionu (burts))
- | | |
|------------------------|-------------------|
| 1. Chateauneuf du Pape | a) Emilia-Romagna |
| 2. Chateau Margaux | b) Bordeaux |
| 3. Chianti Classico | c) Toscana |
| 4. Barbaresco | d) Rhone valley |
| 5. Lambrusco | e) Piemonte |
23. Kādi ir minimālie vīna izturēšanas termiņi šādiem Spānijas vīniem:
- a) Reserva
 - b) Gran reserva
24. Kādās valstīs un reģionos gatavo nosauktos vīnus?
- a) Chablis – _____
 - b) Barolo – _____
 - c) Chianti – _____
 - d) Porto – _____

25. Kādus Francijas vīna reģionus zināt? (Nosauciet četrus vīna reģionus)

- a) _____
 b) _____
 c) _____
 d) _____

3. pielikums

4. uzdevuma darba lapa

Pasūtīto vīnu saraksts

- *Collard-Picard Cuvee Prestige Brut, Champagne, France*
- *Weingut Tement Sulz Morillon Erste STK Lage, Austria*
- *Flagstone Writer's Block Pinotage, Western Cape, South Africa*
- *Chateau d'Esclans Cotes de Provence 'Rock Angel' Rose, Provence, France*

Piegādāto vīnu saraksts

Nr. p.k.	Vīns	Atbilst/neatbilst pasūtījumam	Uzglabāšanas (pasniegšanas) temperatūra restorānā
1.			
2.			
3.			

4.			
5.			

Lēmums par rīcību ar piegādāto preci:

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildes
VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Vīnzinis", 4. LKI līmenis

Vērtēšanas kritēriji

Uzdevums	Veicamās darbības	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1. Atbildēt uz jautājumiem par vīna darīšanas reģioniem, vīna darīšanu, vīna darītavām, vīna uzglabāšanu, vīnogu šķirnēm, vīnziņa darbu pienākumiem restorānā. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 36)</i>	Rakstiska atbildēšana uz jautājumiem	36
2. Write a review about wine CHABLIS in English, including information about country of origin, region, appellation, variety(-s) of grapes used in particular wine, type of wine, classification, vinification, aging potential and other possible information. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)</i>	Detalizētas informācijas uzrakstīšana	12
3. Sakārtot vīna karti atbilstoši dotajai vīna kartes sagatavei un noteikt pasūtījumam nepieciešamo apjomu. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 25)</i>	3.1. Vīna veida noteikšana	15
	3.2. Vīna kartes sakārtošana loģiskā secībā	4
	3.3. Vīnu sakārtošana loģiskā secībā pamatojuma sniegšana	1
	3.4. Vajadzīgo vīna pudeļu daudzumu noteikšana pirmajam pasūtījumam restorānā. Pamatojuma sniegšana	5
4. Pārbaudīt piegādāto vīnu atbilstību pasūtījumam un pieņemt lēmumu par tālāko rīcību ar piegādāto preci. Noteikt piegādāto vīnu uzglabāšanas temperatūru. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 13)</i>	4.1. Atbilstības pasūtījumam noteikšana	2
	4.2. Vīnu temperatūras noteikšana	5
	4.3. Lēmumu pieņemšana par tālāko rīcību ar preci	3
	4.4. Darbību paskaidrošana	3
5. Pasniegt sarkanvīnu ar aerācijas metodi trim viesiem. Laika limits sešas minūtes. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 24)</i>	5.1. Sagatavošanās aerācijai.	5
	5.2. Pudeles atvēršana	10
	5.3. Vīna pasniegšana viesim	4
	5.4. Servēšanas galda novākšana	1
	5.5. Papildus punkti	4
Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits		110

Paplašināts vērtēšanas kritēriju apraksts

1. uzdevums. Rakstiski atbildēt uz jautājumiem par vīna darīšanas reģioniem, vīna darīšanu, vīna darītavām, vīna uzglabāšanu, vīnogu šķirnēm, vīnziņa darbu pienākumiem restorānā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 36)

Jautājuma Nr.	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirjamie punkti
1. līdz 21.	Pareizi atbild uz jautājumiem (1 punkts par katru pareizu atbildi)	21
22.	Pareizi atbild uz jautājumu (1 punkts par katru pareizu vīna (cipars) un tā gatavošanas reģiona (burts) savienojumu)	5
23.	Pareizi atbild uz jautājumu (1 punkts par katru pareizi nosauktu minimālo vīna izturēšanas termiņu Spānijas vīniem)	2
24.	Pareizi atbild uz jautājumu (1 punkts par katru pareizi nosauktu vīna gatavošanas valsti un reģionu)	4
25.	Pareizi atbild uz jautājumu (1 punkts par katru nosauktu Francijas vīna reģionu)	4

2. uzdevums. Write a review about wine CHABLIS in English, including information about country of origin, region, appellation, variety(-s) of grapes used in particular wine, type of wine, classification, vinification, aging potential and other possible information. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)

Vērtēšanas kritēriji	Piešķirjamie punkti
Country of origin – France	1
Region – Burgundy	1
Appellation – Chablis	1
Grape variety – Chardonnay	1
Type – White wine	1
Classification – Chablis has 4 levels of classification status. From lowest to highest-Petit Chablis AOC, Chablis AOC, Chablis Premiere Cru AOC, Chablis Grand Cru AOC (1 punkts par katru pareizu atbildi)	4
Vinification – For Petit Chablis and Chablis AOC level the oak aging is not used. For Chablis Premier Cru and Chablis Grand Cru the oak aging usually is used (1 punkts par katru pareizu atbildi)	2
Aging potential – up to 10 years approximately	1

3. uzdevums. Sakārtot vīna karti atbilstoši dotajai vīna kartes sagatavei un noteikt pasūtījumam nepieciešamo apjomu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 25)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirjamie punkti
3.1. Vīna veida noteikšana.	Pareizi nosaka vīna veidu (2. pielikums, H kolonna) (1 punkts par katru pareizu vīna veidu noteikšanu un ierakstītu)	15
3.2. Vīnu sakārtošana loģiskā secībā.	Vīni sakārtoti, piemēram vispirms nosaucot no sākuma Vecās Pasaules valstu vīnus, tad Jaunās Pasaules valstu vīnus, vai pēc cenas – no zemākās uz augstāko vai otrādi. Iespējami citi veidi – pēc krāsām, pēc garšām, pēc gadiem un citi. Vīni sakārtoti pareizi pēc viena no veidiem.	4

3.3. Vīnu sakārtošanas loģiskā secībā pamatojuma sniegšana.	Sniegts mutisks pamatojums pēc kāda principa vīni sakārtoti	1
3.4. Pudeļu apjoma noteikšanas pamatojuma sniegšana.	Noteiktas 7 pozīcijas glāžu vīnam, pasūtāmo pudeļu skaits kopsummā ir vairāk kā pudeļu vīnam: visvairāk lētākais, vismazāk deserta.	3
	Noteiktas 8 pudeļu vīna pozīcijas: visvairāk lētākais, vismazāk deserta.	2

4. uzdevums. Pārbaudīt piegādāto vīnu atbilstību pasūtījumam un pieņemiet lēmumu par tālāko rīcību ar piegādāto precī. Noteikt piegādāto vīnu uzglabāšanas temperatūru. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 13)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirjamie punkti
4.1. Atbilstības pasūtījumam noteikšana pieciem vīniem.	Pareizi nosaka vīna atbilstību pasūtījumam (1 punkts par katru pareizi noteiktu vīna atbilstību pasūtījumam)	5
4.2. Vīnu temperatūras noteikšana pieciem vīniem.	Pareizi nosaka vīna uzglabāšanas un pasniegšanas temperatūru (1 punkts par katru pareizi nosauktu uzglabāšanas un pasniegšanas temperatūru)	5
4.3. Lēmuma pieņemšana.	Pareizi pieņem lēmumu	3

5. uzdevums. Pasniegt sarkanvīnu ar aerācijas metodi trim viesiem. Laika limits sešas minūtes. Sagatavot sarkanvīnu pasniegšanai ar aerācijas metodi. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 24)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirjamie punkti
5.1. Servisa uzsākšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 5)	Sagatavojas aerācijai. Iepazīstina ar sevi	1
	Uzmanīgi rīkojas ar pudeli	1
	Prezentē pudeli – valsts, reģions, apelācija, šķirne(-s), ražotājs, ražas gads	1
	Sagatavo nepieciešamos materiālus un glāzes uz palīggalda	1
	Pārbauda glāžu un dekantera tīrību	1
5.2. Pudeles atvēršana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)	Atver pudeli. Nogriež pudeles kakliņa kapsulu zem "gredzena" un noņem	1
	Noslauka pudeles kakliņu	1
	Atver pudeli bez skaņas un vīna pilieniem	1
	Pārbauda (pasmaržo) korķi	1
	Novieto korķi uz šķīvīša un novieto viesu priekšā	1
	Noslauka pudeles kakliņu (iekšpusi un ārpusi)	1
	Pārbauda vīnu pirms dekantera skalošanas	1
	Izskalo dekanteri	1
	Pagaršo vīnu (pēc dekantera skalošanas)	1
Veic aerācijas procesu (bez skaņas, bez izpilināšanas)	1	
5.3. Vīna pasniegšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Pasniedz viesim vīnu. Ielej viesim vīnu pagāršot	1
	Servē vīnu (ievērojot daudzumu glāzēs)	1
	Papildina (kā pēdējo) glāzi, no kuras viesis degustēja	1
	Atstāj korķi un pudeli viesim redzamā vietā	1
5.4. Servēšanas galda novākšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 1)	Novāc palīggaldus	1

5.5. Papildus vērtējums. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Darba tehnika; kustības (drošas, nav saraustītas, plastiskas)	1
	Komunikācija: Veido verbālo komunikāciju (dialogu), lieto labas manieres un leksiku, izmanto pareizu profesionālo terminoloģiju svešvalodā.	1
	Vizuālais izskats: Apģērbs kārtīgs un izgludināts, matu sakārtojums klasisks, apavi nospodrināti, meikaps, manikīrs un aksesuāri neuzkrītoši	1
	Pārdošanas prasmes: piedāvā ūdeni, piedāvā nākamo vīnu	1

Pareizās atbildes


1. uzdevuma pareizās atbildes izceltas





- Kā Vācijas vīnu etiķetēs apzīmē vīnus no vēlas ražas vīnogām?
 - Trockenbeerenauslese
 - Beerenauslese
 - Auslese
 - Spatlese**
- Kura no minētajām ir sarkanā vīnogu šķirne, ko izmanto vīnu gatavošanā?
 - Cabernet Sauvignon**
 - Sauvignon Blanc
 - Sauvignon Gris
 - Riesling
- Kāda ir vispārpieņemtā pasniegšanas temperatūra ir baltvīnam?
 - +4°C līdz +6°C
 - +10°C līdz +12°C**
 - +16°C līdz +18°C
 - +22°C līdz +28°C
- Kādus sarkanvīnus vēlams dekantēt?
 - Ilgu izturētus**
 - Jaunus un augļainus
 - Vieglus un nesarežģītus
 - Vīnus, kuriem ir veikta "aukstā stabilizācija"
- Kādiem sarkanvīniem vēlams veikt aerācijas procesu
 - Ilgu izturētiem
 - Jauniem, spēcīgiem un intensīviem**
 - Viegliem un nesarežģītiem
 - Vīniem, kuriem ir veikta "aukstā stabilizācija"
- Ko nozīmē uz vīna pudeles etiķetes uzraksts "*Appellation d' Origine Controlee*"?
 - Īpašuma nosaukums
 - Vīna kvalitāte tiek kontrolēta pēc izcelsmes vietas**
 - Vīns ar augstu alkohola līmeni
 - Ražas novākšanas gads
- Ko nozīmē termins *Brut* uz dzirkstošā vīna etiķetes?
 - Salduma pakāpes apzīmējums**
 - Vīnogu šķirne
 - Vīns ir izturēts uz nogulsnēm
 - Vīna darītava
- Kā vislabāk atdzesēt vīnu pasniegšanas laikā?
 - Ievietot pudeli spainī ar ūdeni un ledu**
 - Ievietot pudeli saldētavā
 - Ievietot pudeli ledusskapī

- d) Novieto pudeli vēsā telpā
9. Kāda ir vispārpieņemtā sarkanvīna pasniegšanas temperatūra?
- a) +3 °C līdz +5 °C
 b) +10 °C līdz +14 °C
 c) **+16 °C līdz +18 °C**
 d) +6 °C līdz +8 °C
10. Kādēļ pēc pudeles atvēršanas vīnziniņam ir jāpasmaržo korķis?
- a) **Pārlicināties vai vīns nav bojāts**
 b) Tāda ir "*procedūra*"
 c) Pārlicināties par pareizu pasniegšanas temperatūru
 d) Pārlicināties par korķa materiāla stāvokli
11. Kādi piederumi nepieciešami sarkanvīna dekantēšanai?
- a) Šķiltavas, galda lampa, karafe, vīna pudele
 b) **Sērkociņi, svece, vīna pudele, karafe, pudeļu atveramais**
 c) Sērkociņi, spirta lampa, karafe, pudeļu atveramais
 d) Svece, šķiltavas, vīna pudele, karafe
12. Kurā no minētajām valstīm viena no galvenajām vīnogu šķirnēm ir Riesling?
- a) **Vācijā**
 b) Francijā
 c) Spānijā
 d) Itālijā
13. Kurā valstī ražo Champagne?
- a) Itālijā
 b) **Francijā**
 c) Vācijā
 d) Portugālē
14. Kura vīnogu šķirne ir viena no galvenajām Champagne ražošanā?
- a) **Chardonnay**
 b) Sangiovese
 c) Gamey
 d) Auxerrois
15. Kurā valstī atrodas tālākais vīna darīšanas apgabals uz ziemeļiem, kurā tiek gatavots vīns komerciālos nolūkos lielos apjomos?
- a) Austrijā
 b) Francijā
 c) **Vācijā**
 d) Spānijā
16. Ar kādu terminu Vācijā tiek apzīmēti dzirkstošie vīni?
- a) **Sekt**
 b) Spumante
 c) Marc
 d) Cava
17. Kura ir galvenā sarkanā (tumšā) vīnogu šķirne Austrālijā, Barossa Valley?
- a) **Shiraz**
 b) Gamay
 c) Merlot
 d) Riesling
18. Kura no zemāk minētajām ir dominējošā vīnogu šķirne Luāras ielejā?
- a) **Chenin blanc**
 b) Pinot blanc
 c) Silvaner
 d) Muscat

19. Kāds ir visaugstākais vīna kvalitātes rādītājs Itālijā?
- DOCG**
 - AOC
 - IGT
 - QbA
20. Kādā valstī tiek gatavots stiprinātais vīns Muscat de Rivesaltes?
- Portugālē
 - Francijā**
 - Vācijā
 - Spānijā
21. Kāda ir vispārpieņemtā dzirkstošo vīnu pasniegšanas temperatūra?
- +10 °C līdz +12 °C
 - +12 °C līdz +14 °C
 - +16 °C līdz +18 °C
 - +6 °C līdz +8 °C**
22. Kuri ir doto vīnu gatavošanas reģioni? (Savienot vīna nosaukumu (cipars) ar tā gatavošanas reģionu (burts)).
- | | |
|------------------------|-------------------|
| 1. Chateaufeuf du Pape | a) Emilia-Romagna |
| 2. Chateau Margaux | b) Bordeaux |
| 3. Chianti Classico | c) Toscana |
| 4. Barbaresco | d) Rhone valley |
| 5. Lambrusco | e) Piemonte |
- D**
 - B**
 - C**
 - E**
 - A**
23. Kādi ir minimālie vīna izturēšanas termiņi Spānijas vīniem ar atzīmēm:
- Reserva – **3 gadi**
 - Gran reserva – **5 gadi**
24. Kādās valstīs un reģionos gatavo nosauktos vīnus?
- Chablis – **Francija, Burgundija (0.5+0.5)**
 - Barolo – **Itālija, Pjemonta (0.5+0.5)**
 - Chianti – **Itālija, Toskāna (0.5+0.5)**
 - Porto – **Portugāle, Douro (0.5+0.5)**
25. Kādus Francijas vīna reģionus zināt? (Nosauciet četrus vīna reģionus)
Iespējamās atbildes varianti: **Loire, Champagne, Bordeaux, SudWest, Rhone Valley, Bourgogne; Provence, Languedoc, Rousillo, Corsica, Jura, Savoie, Alsace.**

4. uzdevums

N.p.k.	Vīns	Atbilst/neatbilst pasūtījumam	Uzglabāšanas (pasniegšanas) temperatūra restorānā
1.		Atbilst	6 – 8 °C

2.		Atbilst	10 – 12 °C
3.		Atbilst	16 – 18 °C
4.		Atbilst	10 – 12 °C
5.		Neatbilst	10 – 12 °C

Iespējamais pareizais lēmums par piegādāto preci:

1. Tiek pieņemta pareizā prece, bet liekā pozīcija tiek atgriezta piegādātājam. Pavadzīme tiek izlabota ar roku, parakstīta un nodota grāmatvedībā.

vai

2. Visa prece kopā ar pavadzīmi tiek sūtīta atpakaļ piegādātājam.

vai

3. Tiek pieņemta visa prece un informēta piegādātāju uzņēmums par neatbilstību.

Uzziņu avoti

Decanter Highlights, [skatīts 2020. gada 15. decembrī]. Pieejams: <https://www.decanter.com>

Dominé, A., Ultimate Guide to Spirits & Cocktails, 2008., [skatīts 2020. gada 15. decembrī].

Pieejams <https://www.goodreads.com>

Dornenburg, A., Page, K., What to drink with what you eat, [skatīts 2020. gada 15. decembrī].

Pieejams <https://karenandandrew.com>

Gibson, M., The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World, 2010, [skatīts 2020. gada 15. decembrī]. Pieejams: <https://books.google.com/books>

Johnson, H., Robinson, J., Wine The World Atlas of Wine 8th Edition, 2019, [skatīts 2020. gada 15. decembrī]. Pieejams: <https://www.jancisrobinson.com>

Lawler, E., Lessons in Service from Charlie Trotter, 2008, [skatīts 2020. gada 15. decembrī] Pieejams: <https://www.barnesandnoble.com>

Macneil, K., Wine The Wine Bible 2nd Edition, – Workman Publishing Company, Inc, 2015.

Meyer, D., Setting the Table, – The Transforming Power of Hospitality in Business, 2008.

New on Guildsomm [skatīts 2020. gada 15. decembrī]. Pieejams: <https://www.guildsomm.com>

Puckette, M., Hammack, J., The Master Guide Wine Folly. – Magnum Edition, 2018.

Robinson, J., The Oxford Companion to Wine, – Fourth Edition, 2015.

Wines [skatīts 2020. gada 15. decembrī]. Pieejams: <https://www.thewineandmore.com>



Dzērienu karte

1. Sakārtot šos vīnus loģiskā secībā, kādā tie būtu ierakstāmi vīna kartē, pierakstot katram vīnam veidu (balts, sarkans utt).
2. Paskaidrot, pēc kādiem principiem ir sakārtoti vīni jūsu vīna kartē.
3. Uzrakstīt vajadzīgo pudeļu daudzumu pirmajam pasūtījumam restorānā, kurš vēl nav atvērts apmeklētājiem, bet ir zināms, ka tajā būs 30 sēdvietas. Paskaidrot sava pasūtījuma apjoma pamatojumu.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
	Valsts	Reģions	Apelācija	Ražas gads	Vīna nosaukums	Vīnogu šķirne	Vīna veids	Iepirkuma cena bez PVN	Glāzes cena restorānā ar PVN	Pudeles cena restorānā ar PVN	
1	ČĪLE	Aconcagua Region	Casablanca Valley	2016	Casas del Bosque Pinot Noir Gran Reserva	Pinot Noir		13,08	6,5	34	
2	ĀFRĪKA	Western Cape		2016	Flagstone Writer's Block Pinotage	Pinotage		10,95		41	
3	ITĀLIJA	Veneto	Prosecco	2018	De Stefani Nature Brut Prosecco DOC	Glera		11,94	5,5	30	
4	FRANCIJA	Alsace	Crémant d'Alsace	N/V	Willm Cremant d'Alsace Rose	Pinot noir		14,18		52	
5	FRANCIJA	Champagne		N/V	G.H. Martel & Co. Blanc de Blancs Brut, Champagne	Chardonnay		35,85		83	
6	FRANCIJA	Bordeaux	Saint Emilion Grand Cru	2009	Chateau Cheval Blanc, Saint-Emilion Grand Cru	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon		1056		1900	
7	SPĀNIJA	Catalonia	Cava	N/V	Parxet Reserva Semi Seco Cava, Catalonia	Parellada, Xarello, Macabeo		7,69	5,8	37	
8	ITĀLIJA	Piedmont	Barolo	2001	Michele Chiarlo Riserva Barolo DOCG	Nebbiolo		76,19		168	
9	SPĀNIJA	Rioja		2016	Bodegas Riojanas Vina Albina Reserva Vendimia	Tempranillo		12,5		33	
10	JAUNZĒLANDE	Marlborough		2018	Sileni Estates The Straits Sauvignon Blanc	Sauvignon Blanc		10,73	5,9	29	
11	FRANCIJA	Bourgogne	Chablis 1er Cru	2016	Jean Durup Pere et Fils Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre	Chardonnay		23,86		56	
12	VĀCIJA	Mosel		2013	Hirschbach & Sohne Piesporter Michelsberg Riesling Kabinett, Mosel	Riesling		5,45	4,5	22	
13	PORTUGĀLE	Douro		N/V	Taylor Fladgate Special Tawny	Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barocca,		12,09	6,3	30	
14	ASV	California		2015	Kendall-Jackson Vintner's Reserve Zinfandel	Zinfandel		18,43	8,2	45	
15	PORTUGĀLE	Douro		N/V	Taylor Fladgate Fine White Port	Arinto, Boal (Semillon), Codega, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Viosinho, Rabigato		12,09		30	



Dzērienu karte

1. Sakārtot šos vīnus loģiskā secībā, kādā tie būtu ierakstāmi vīna kartē, pierakstot katram vīnam veidu (balts, sarkans utt).
2. Paskaidrot, pēc kādiem principiem ir sakārtoti vīni jūsu vīna kartē.
3. Uzrakstīt vajadzīgo pudeļu daudzumu pirmajam pasūtījumam restorānā, kurš vēl nav atvērts apmeklētājiem, bet ir zināms, ka tajā būs 30 sēdvietas. Paskaidrot sava pasūtījuma apjoma pamatojumu.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
	Valsts	Reģions	Apelācija	Ražas gads	Vīna nosaukums	Vīnogu šķirne	Vīna veids	Iepirkuma cena bez PVN	Glāzes cena restorānā ar PVN	Pudeles cena restorānā ar PVN	Pasūtījuma apjoms pudelēs
1	FRANCIJA	Champagne		N/V	G.H. Martel & Co. Blanc de Blancs Brut, Champagne	Chardonnay	Dzirkstošs	35,85		83	4
2	FRANCIJA	Alsace	Crémant d'Alsace	N/V	Willm Cremant d'Alsace Rose	Pinot noir	Dzirkstošs/ rozā	14,18		52	2
3	ITĀLIJA	Veneto	Prosecco	2018	De Stefani Nature Brut Prosecco DOC	Glera	Dzirkstošs	11,94	5,5	30	12
4	SPĀNIJA	Catalonia	Cava	N/V	Parxet Reserva Semi Seco Cava, Catalonia	Parellada, Xarello, Macabeo	Dzirkstošs	7,69	5,8	37	12
5	FRANCIJA	Bourgogne	Chablis 1er Cru	2016	Jean Durup Pere et Fils Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre	Chardonnay	Balts	23,86		56	4
6	VĀCIJA	Mosel		2013	Hirschbach & Sohne Piesporter Michelsberg Riesling Kabinett, Mosel	Riesling	Balts	5,45	4,5	22	12
7	JAUNZĒLANDE	Marlborough		2018	Sileni Estates The Straits Sauvignon Blanc	Sauvignon Blanc	Balts	10,73	5,9	29	12
8	FRANCIJA	Bordeaux	Saint Emilion Grand Cru	2009	Chateau Cheval Blanc, Saint-Emilion Grand Cru	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	Sarkans	1056		1900	1
9	ITĀLIJA	Piedmont	Barolo	2001	Michele Chiarlo Riserva Barolo DOCG	Nebbiolo	Sarkans	76,19		168	2
10	SPĀNIJA	Rioja		2016	Bodegas Riojanas Vina Albina Reserva Vendimia Seleccionada, Rioja DOCa	Tempranillo	Sarkans	12,5		33	4
11	ASV	California		2015	Kendall-Jackson Vintner's Reserve Zinfandel	Zinfandel	Sarkans	18,43	8,2	45	12
12	ČĪLE	Aconcagua Region	Casablanca Valley	2016	Casas del Bosque Pinot Noir Gran Reserva	Pinot Noir	Sarkans	13,08	6,5	34	12
13	DIENVIDĀFRIKA	Western Cape		2016	Flagstone Writer's Block Pinotage	Pinotage	Sarkans	10,95		41	4
14	PORTUGĀLE	Douro		2017	Taylor Fladgate Special Tawny	Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barocca, Tinta Amarela, Tinta Cao	Stiprināts	12,09	6,3	30	4
15	PORTUGĀLE	Douro		N/V	Taylor Fladgate Fine White Port	Arinto, Boal (Semillon), Codega, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Viosinho, Rabigato	Stiprināts	12,09		30	2

1. atbilde - Vīna karte ir sakārtota atbilstoši vīna veidiem - dzirkstošs, balts, sarkans, stiprināts un valstīm - no sākuma Vecās Pasaules valstis tad Jaunās Pasaules valstis.
2. atbilde - vīni, kuri tiks pasniegti pa glāzēm tiek iepirkti lielākā apjomā, tad pēc pārdošanas cenu principa - jo dārgāks vīns, jo mazāks iepirkums, lai neradītu restorānam nevajadzīgu finansiālu slogu.

Atbildes variants

	Valsts	Reģions	Apelācija	Ražas gads	Vīna nosaukums	Vīnogu šķirne	Vīna veids	Iepirkuma cena bez PVN	Glāzes cena restorānā ar PVN	Pudeles cena restorānā ar PVN	Pasūtījuma apjoms pudelēs
1	ITĀLIJA	Veneto	Prosecco	2018	De Stefani Nature Brut Prosecco DOC	Glera	Dzirkstošs	11,94	5,5	30	12
2	SPĀNIJA	Catalonia	Cava	N/V	Parxet Reserva Semi Seco Cava, Catalonia	Parellada, Xarello, Macabeo	Dzirkstošs	7,69	5,8	37	12
3	FRANCIJA	Alsace	Crémant d'Alsace	N/V	Willm Cremant d'Alsace Rose	Pinot noir	Dzirkstošs/rozā	14,18		52	2
4	FRANCIJA	Champagne		N/V	G.H. Martel & Co. Blanc de Blancs Brut, Champagne	Chardonnay	Dzirkstošs	35,85		83	4
5	VĀCIJA	Mosel		2013	Hirschbach & Sohne Piesporter Michelsberg Riesling Kabinett, Mosel	Riesling	Balts	5,45	4,5	22	12
6	JAUNZĒLANDE	Marlborough		2018	Sileni Estates The Straits Sauvignon Blanc	Sauvignon Blanc	Balts	10,73	5,9	29	12
7	FRANCIJA	Bourgogne	Chablis 1er Cru	2016	Jean Durup Pere et Fils Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre	Chardonnay	Balts	23,86		56	4
8	SPĀNIJA	Rioja		2016	Bodegas Riojanas Vina Albina Reserva Vendimia Seleccionada, Rioja DOCa	Tempranillo	Sarkans	12,5		33	4
9	ČĪLE	Aconcagua Region	Casablanca Valley	2016	Casas del Bosque Pinot Noir Gran Reserva	Pinot Noir	Sarkans	13,08	6,5	34	12
10	DIENVIDĀFRIKA	Western Cape		2016	Flagstone Writer's Block Pinotage	Pinotage	Sarkans	10,95		41	4
11	ASV	California		2015	Kendall-Jackson Vintner's Reserve Zinfandel	Zinfandel	Sarkans	18,43	8,2	45	12
12	ITĀLIJA	Piedmont	Barolo	2001	Michele Chiarlo Riserva Barolo DOCG	Nebbiolo	Sarkans	76,19		168	2
13	FRANCIJA	Bordeaux	Saint Emilion Grand Cru	2009	Chateau Cheval Blanc, Saint-Emilion Grand Cru	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	Sarkans	1056		1900	1
14	PORTUGĀLE	Douro		2017	Taylor Fladgate Special Tawny	Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barocca, Tinta Amarela, Tinta Cao	Stiprināts	12,09	6,3	30	4
15	PORTUGĀLE	Douro		N/V	Taylor Fladgate Fine White Port	Arinto, Boal (Semillon), Codega, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Viosinho, Rabigato	Stiprināts	12,09		30	2

1. atbilde - Vīna karte ir sakārtota atbilstoši vīna veidiem - dzirkstošs, balts, sarkans, stiprināts un cenām - no zemākās uz augstāko

2. atbilde - vīni, kuri tiks pasniegti pa glāzēm tiek iepirkti lielākā apjomā, tad pēc pārdošanas cenu principa - jo dārgāks vīns, jo mazāks iepirkums, lai neradītu restorānam nevajadzīgu finansiālu slogu.

Piebilde: Cenas var būt sakārtotas arī dilstošā secībā